

# Corteza de Pizza Integral

**Makes:** 52 servings

52 Servings

| Ingredients                  | Weight | Measure          |
|------------------------------|--------|------------------|
| Azúcar                       | 1 lb   | 2 1/4 tazas      |
| Levadura fresca o comprimida | 5 oz   |                  |
| Agua                         | 34 lb  | 4 gl 1 cuarto gl |
| Harina alta en gluten        | 50 lb  |                  |
| Harina de trigo integral     | 10 lb  |                  |
| Sal                          | 20 oz  |                  |
| Aceite vegetal               | 1 lb   | 2 tazas          |

## Nutrition Information

| Key Nutrients         | Amount     | % Daily Value |
|-----------------------|------------|---------------|
| <b>Total Calories</b> | <b>248</b> |               |
| Total Fat             | 2.16 g     |               |
| Protein               | 8.08 g     |               |
| Carbohydrates         | 48.57 g    |               |
| Dietary Fiber         | 2.67 g     |               |
| Saturated Fat         | 0.25 g     |               |
| Sodium                | 540 mg     |               |

## Directions

1. Ponga el azúcar, la levadura y el agua en un tazón grande para mezclar. Mezcle a velocidad baja de 3 a 5 minutos hasta que la levadura se active.
2. Agregue la harina y sal. Continúe mezclando a velocidad baja de 4 a 5 minutos
3. Agregue aceite y continúe mezclando a velocidad baja de 15 a 20 minutos hasta que la masa esté de textura suave.
4. Coloque la masa en la mesa y corte en 52 piezas de 30 onzas. Forme cada pieza en bolas redondas de masa. Espolvoree ligeramente las bandejas para hornear con harina y coloque seis bolas en cada bandeja. Cubra y refrigere por la noche.

